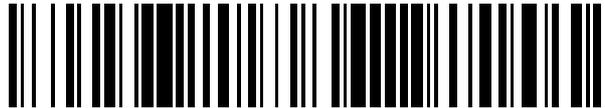


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 635 667**

21 Número de solicitud: 201630406

51 Int. Cl.:

**A23L 5/42** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**04.04.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**04.10.2017**

71 Solicitantes:

**SALCEDO TORREDEFLOT, Anna (100.0%)  
C/ ABAT OLIBA, 18  
09251 SANTPEDOR (Burgos) ES**

72 Inventor/es:

**SALCEDO TORREDEFLOT, Anna**

74 Agente/Representante:

**GONZÁLEZ-MOGENA GONZÁLEZ, Iñigo De  
Alcantara**

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PERSONALIZADOS**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de alimentos personalizados mediante la impresión de una o más figuras con tintas comestibles de uso alimentario en una superficie aproximadamente plana que se ha realizado en el alimento con anterioridad. Posteriormente el alimento se puede troquelar con una forma predeterminada.

**ES 2 635 667 A1**

## DESCRIPCIÓN

### Procedimiento de elaboración de alimentos personalizados

#### 5 Objeto de la invención

Es objeto de la presente invención la personalización de una gran variedad de alimentos mediante la impresión de figuras realizada mediante tintas comestibles de uso alimentario.

#### 10 Antecedentes de la invención

Una de las tendencias de la sociedad actual es la personalización de los bienes de consumo para cada uno o para cada grupo de consumidores. Como ejemplos de esta tendencia se puede citar desde la personalización de camisetas mediante leyendas o figuras que cada  
15 consumidor elije hasta la elección de accesorios, tapicerías, color de la carrocería u otros en los automóviles.

Hasta el presente, la personalización de alimentos era realizada artesanalmente por cocineros o reposteros que añadían detalles elegidos por el consumidor a los alimentos  
20 preparados. Esta elaboración artesanal era muy cara y laboriosa debido al coste de mano de obra y a lo inusual de las peticiones.

La presente invención preconiza una solución sencilla y económica que permite la personalización de casi cualquier tipo de alimento crudo, precocinado o cocinado mediante  
25 la impresión de la figura o las figuras elegidas por el consumidor, por un grupo de consumidores o por una empresa que desea ofrecer un tipo de productos a un segmento de la población, por ejemplo un fabricante de croquetas precocinadas que desee personalizar sus productos con el escudo de un club de fútbol.

#### 30 Descripción de la invención

El procedimiento de elaboración de alimentos personalizados, objeto de la presente invención comprende las siguientes etapas:

- a) Acopio de materias primas.
- 35 b) Obtención de una superficie aproximadamente plana en el alimento.

- c) Impresión con tintas comestibles de uso alimentario en el alimento de una figura predeterminada en la referida superficie plana obtenida en la etapa anterior.

5 Antes o después de la etapa de impresión el alimento se puede troquelar con una forma determinada.

### **Realizaciones preferentes**

10 Se puede citar, a modo de ejemplo multitud de alimentos que se puede personalizar con el procedimiento objeto de la presente invención, entre ellos:

- Carnes
- Pescados
- Aperitivos realizados con diferentes tipos de masa
- Frutos secos
- 15 • Legumbres
- Embutidos
- Quesos
- Galletas dulces y saladas
- Bollería
- 20 • Pizzas
- Todo tipo de pasta como lo tortellini
- Huevos cocinados o crudos
- Frutas
- Hortalizas
- 25 • Todo tipo de pan
- Masas precocinadas
- Natas y merengues
- Dulces
- Chocolates
- 30 • Gelatinas

Es decir, el procedimiento preconizado es aplicable a cualquier tipo de alimento, ya sea crudo, precocinado o cocinado.

## REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de elaboración de alimentos personalizados **caracterizado** porque comprende las siguientes etapas:
  - 5 a) Acopio de materias primas.
  - b) Obtención de una superficie aproximadamente plana en el alimento.
  - c) Impresión con tintas comestibles de uso alimentario en el alimento de una figura predeterminada.
- 10 2. Procedimiento de elaboración de alimentos personalizados, según reivindicación 1, **caracterizado** porque tras la etapa b) y antes de la etapa c) se troquela el alimento con una forma predeterminada.
- 15 3. Procedimiento de elaboración de alimentos personalizados, según reivindicación 1, **caracterizado** porque tras la etapa c) se troquela el alimento con una forma predeterminada.



- ②① N.º solicitud: 201630406  
②② Fecha de presentación de la solicitud: 04.04.2016  
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L5/42** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2114679 T3 (DOPPLER, R.) 01.06.1998, Reivindicaciones 1-2	1-3
X	ES 2262059 T3 (LESEPIDADO, S.R.L.) 16.11.2006, Figura 4, reivindicaciones 1,3	1-3
X	US 20020114878 A1 (BEN-YOSEPH et al.) 22.08.2002, figuras 1-2 reivindicaciones 1-2, 4, 6, 15-16	1-3

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

**El presente informe ha sido realizado**

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
25.10.2016

Examinador  
I. Galíndez Labrador

Página  
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 25.10.2016

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 2-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión.-**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

**1. Documentos considerados.-**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	LESEPIDADO, S.R.L. figura 4, reivindicaciones 1, 3	16.11.2006
D02	ES 2114679 T3 (DOPPLER, R.)	01.06.1998
D03	ES 2262059 T3 (LESEPIDADO, S.R.L.)	16.11.2006
D04	US 20020114878 A1 (BEN-YOSEPH et al.)	22.08.2002

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

El documento D1 citado en el Informe de Búsqueda tiene por objeto un procedimiento para decorar superficies de alimentos y los productos alimenticios así obtenidos. Dicho procedimiento consiste en la aplicación de un medio hidrófilo sobre la superficie del alimento antes de depositar la decoración en forma de colorante en base acuosa y secando finalmente con una película o gel de revestimiento de la superficie. Dicho medio hidrófilo absorbe el agua que contiene el colorante y fija este último sobre la superficie del alimento.

El documento D2 citado describe un procedimiento para imprimir una sigla en una preparación alimentaria, en virtud del cual se coloca, sobre un soporte flexible, una reproducción de dicha sigla, realizada con una masa que contiene al menos polvo de leche, manteca de cacao, yema de huevo, carbonato de calcio y dióxido de titanio (colorante), que se transfiere, junto con dicho soporte, al alimento. Para transferir la sigla se aplica el soporte sobre la masa formada y no levantada.

El documento D3 citado divulga un dulce de chocolate con imágenes de alta resolución impresas sobre un revestimiento comestible. El dulce tiene en su superficie una capa base de chocolate, a continuación una capa comestible con una imagen impresa en blanco o en un color claro sobre al menos parte de la capa base y, por último, una imagen comestible, de alta resolución, negra o de otro color, integrada, entre otros ingredientes, por pigmentos o tintas comestibles, dispuesta sobre al menos parte de la capa inmediatamente inferior.

Se considera que los tres documentos citados destruyen la Novedad y, por tanto, la Actividad Inventiva, de la reivindicación 1 del documento a estudio, según los artículos 6.1 y 8.1 respectivamente de la Ley 11/86 de Patentes, reivindicación cuyo alcance es muy amplio y que no describe ni el método de aplicación del pigmento.

Se estima también que los citados 3 documentos destruyen la Actividad Inventiva de las reivindicaciones 2 y 3 de la solicitud analizada, debido a que el troquelado de este tipo de alimentos es ampliamente conocido en la técnica y, ni en la descripción ni en las reivindicaciones de dicha solicitud se especifica ningún procedimiento de troquelado que tenga un efecto técnico sorprendente para el experto en la materia.